

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет"

Одобрено ученым советом университета

Протокол № 6 от 23.09.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Волкогон В.А.

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

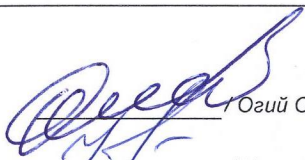
Срок получения образования: 4г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	проектный
+	+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО


Первый проректор

 / Огий О.Г./

Проректор по учебной работе

 / Устич В.И./

Начальник УРОПС

 / Мельникова В.А./

Декан факультета

 / Притыкина Н.А./

Заведующий кафедрой

 / Титова И.М. /

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3												з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 4												з.е.	Неделя	Итого за курс															Каф.	Семестры
				Академических часов										з.е.	Неделя				Академических часов										з.е.	Неделя			Академических часов										з.е.	Неделя					
				Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль						Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль					Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Неделя			
ИТОГО (с факультативами)				972											27	16 5/6		1152											32	24 1/6		2124															59	41	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972											27			1152											32			2124															59		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				57.8													46.5													52.2																			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																														180																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				972	100		34	34	32	28	15.35	792.25	36.4	27	ТО: 13 5/6 Э: 3		936	80	2	24	30	24	22	15.95	785.25	32.8	26	ТО: 17 1/6 Э: 3		1908	180	2	58	64	56	50	31.3	1577.5	69.2	53	ТО: 31 Э: 6								
1	Б1.О.01	Социально-гуманитарный модуль	Эк(2) К	252	16		8		8	10	5.95	207.25	12.8	7																Эк(2) К	252	16		8		8	10	5.95	207.25	12.8		7							
2	Б1.О.01.03	Экономика	Эк	108	8		4		4	4	2.6	87	6.4	3														Эк	108	8		4		4	4	2.6	87	6.4	3			64	3						
3	Б1.О.01.04	Философия	Эк К	144	8		4		4	6	3.35	120.25	6.4	4														Эк К	144	8		4		4	6	3.35	120.25	6.4	4			72	3						
4	Б1.О.02	Модуль "Основы деловых коммуникаций"	За	72	12				12	4	0.4	52	3.6	2		ЗаО К	72	12				12	4	1.15	51.25	3.6	2		ЗаО К	144	24				24	8	1.55	103.25	7.2	4			1234						
5	Б1.О.02.02	Иностраный язык	За	72	12				12	4	0.4	52	3.6	2		ЗаО К	72	12				12	4	1.15	51.25	3.6	2		ЗаО К	144	24				24	8	1.55	103.25	7.2	4			73	1234					
6	Б1.О.04	Математический и естественнонаучный модуль	Эк(2) За К(3)	540	58		20	34	4	10	7.85	447.75	16.4	15		Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6		Эк(3) За К(4)	756	80		30	46	4	14	11.2	628	22.8	21			1234						
7	Б1.О.04.03	Информационные технологии	За К	144	16		6	10		4	1.15	119.25	3.6	4														За К	144	16		6	10		4	1.15	119.25	3.6	4			82	3						
8	Б1.О.04.04	Физика	Эк К	180	20		4	12	4	2	3.35	148.25	6.4	5														Эк К	180	20		4	12	4	2	3.35	148.25	6.4	5			83	23						
9	Б1.О.04.05	Химия	Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6		Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6		Эк(2) К(2)	432	44		20	24		8	6.7	360.5	12.8	12			1234						
10	Б1.О.04.05.03	Физическая и коллоидная химия	Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6														Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6			84	3						
11	Б1.О.04.05.04	Биохимия														Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6		Эк К	216	22		10	12		4	3.35	180.25	6.4	6			84	4					
12	Б1.О.06	Инженерно-технический модуль	За К	108	14		6		8	4	1.15	85.25	3.6	3		Эк(2) К РГР	396	24	2	4	10	8	8	6.95	344.25	12.8	11		Эк(2) За К(2) РГР	504	38	2	10	10	16	12	8.1	429.5	16.4	14			3456						
13	Б1.О.06.01	Проектирование черчение и компьютерная графика														Эк РГР	216	14	2	2	6	4	4	3.6	188	6.4	6		Эк РГР	216	14	2	2	6	4	4	3.6	188	6.4	6			35	4					
14	Б1.О.06.02	Техническая механика	За К	108	14		6		8	4	1.15	85.25	3.6	3		Эк К	180	10		2	4	4	4	3.35	156.25	6.4	5		Эк За К(2)	288	24		8	4	12	8	4.5	241.5	10	8			34	34					
15	Б1.В.ДВ.02.01	Корпоративная культура предприятий общественного питания														За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2		За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			72	4					
16	Б1.В.ДВ.02.02	Профессиональная этика														За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2		За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2			72	4					
17	Б1.В.09	Общепрофессиональный модуль (В)														Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5		Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5			4567						
18	Б1.В.09.01	Методы научных исследований														Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5		Эк К	180	16		8	8		4	3.35	150.25	6.4	5			31	4					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(3) К(5)												Эк(4) За ЗаО К(5) РГР												Эк(8) За(4) ЗаО К(10) РГР																						
ПРАКТИКИ			(План)																																														
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика														ЗаО	216												ЗаО	216																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВОГАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																														
КАНИКУЛЫ															4/6												8															8 4/6							

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры																																	
				Академических часов										з.е.	Неделя	Академических часов										з.е.	Неделя	Академических часов										з.е.	Неделя																													
				Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр			РЭ	КА			СР	Конт роль	Всего	Неделя																									
ИТОГО (с факультативами)				720										20	16 5/6	828										23	24 1/6	1548										43	41																													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				720										20		828										23		1548										43																														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				42.8												30.4												36.6																																								
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												168																																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				720										94	2	42	36	14	22	11.5	559.5	33	20	ТО: 12 Э: 4	612										74	4	34	28	8	20	14.65	479.75	23.6	17	ТО: 16 Э: 4	1332										168	6	76	64	22	42	26.15	1039.25	56.6	37	ТО: 29 Э: 8		
1	Б1.О.01	Социально-гуманитарный модуль	За К	108	10		4		6	4	1.15	89.25	3.6	3							3															3	12367																															
2	Б1.О.01.06	Экономика и управление на предприятии	За К	108	10		4		6	4	1.15	89.25	3.6	3							3													3	61	7																																
3	Б1.О.05	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	114.25	8.6	4							4												4		67																																	
4	Б1.О.05.02	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО К	144	16		8	8		4	1.15	114.25	8.6	4							4												4	23	7																																	
5	Б1.О.07	Общепрофессиональный модуль													За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3								3		168																																
6	Б1.О.07.02	Организация производства на предприятиях общественного питания													За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3								3	31	8																																
7	Б1.В.ДВ.03.01	Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2																			2	75	7																																	
8	Б1.В.ДВ.03.02	Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	За К	72	6		2		4	2	1.15	59.25	3.6	2																			2	75	7																																	
9	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	За(2) К(2)	144	36		12	24		4	2.3	94.5	7.2	4	Эк(2) За КП(2) К	396	54	4	22	28		12	12.35	301.25	16.4	11	Эк(2) За За(3) КП(2) К(3)	540	90	4	34	52		16	14.65	395.75	23.6	15		6789																												
10	Б1.В.ДВ.04.01.02	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	За К	72	18		6	12		2	1.15	47.25	3.6	2	Эк КП	144	22	2	8	12		4	5.6	106	6.4	4	Эк За КП К	216	40	2	14	24		6	6.75	153.25	10	6	31	78																												
11	Б1.В.ДВ.04.01.03	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	За К	72	18		6	12		2	1.15	47.25	3.6	2	Эк КП	144	22	2	8	12		4	5.6	106	6.4	4	Эк За КП К	216	40	2	14	24		6	6.75	153.25	10	6	31	78																												
12	Б1.В.ДВ.04.01.05	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья													За К	108	10		6	4		4	1.15	89.25	3.6	3	За К	108	10		6	4		4	1.15	89.25	3.6	3	31	8																												
13	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	За(2) К(2)	144	36		12	24		4	2.3	94.5	7.2	4	Эк(2) За КП(2) К	396	54	4	22	28		12	12.35	301.25	16.4	11	Эк(2) За За(3) КП(2) К(3)	540	90	4	34	52		16	14.65	395.75	23.6	15		6789																												
14	Б1.В.ДВ.04.02.02	Технология блюд предприятий общественного питания	За К	72	18		6	12		2	1.15	47.25	3.6	2	Эк КП	144	22	2	8	12		4	5.6	106	6.4	4	Эк За КП К	216	40	2	14	24		6	6.75	153.25	10	6	31	78																												
15	Б1.В.ДВ.04.02.03	Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	За К	72	18		6	12		2	1.15	47.25	3.6	2	Эк КП	144	22	2	8	12		4	5.6	106	6.4	4	Эк За КП К	216	40	2	14	24		6	6.75	153.25	10	6	31	78																												
16	Б1.В.ДВ.04.02.05	Сетевые предприятия общественного питания													За К	108	10		6	4		4	1.15	89.25	3.6	3	За К	108	10		6	4		4	1.15	89.25	3.6	3	31	8																												
17	Б1.В.07	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)													За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3	За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3		89																												
18	Б1.В.07.02	Санитария и гигиена питания													За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3	За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3	31	8																												
19	Б1.В.08	Инженерно-технический модуль (В)	За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3																							567																															
20	Б1.В.08.05	Проектирование предприятий общественного питания	За К	108	10		6		4	4	1.15	89.25	3.6	3																							31	7																														
21	Б1.В.09	Общепрофессиональный модуль (В)	Эк КР	144	16	2	10	4		4	4.6	113	6.4	4																					4		4567																															
22	Б1.В.09.04	Товароведение продовольственных товаров	Эк КР	144	16	2	10	4		4	4.6	113	6.4	4																					4	31	7																															
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк За(5) ЗаО КР К(6)										Эк(2) За(3) КП(2) К(3)										Эк(3) За(8) ЗаО КП(2) КР К(9)																																												
ПРАКТИКИ				(План)										216												216												216												6 4																		
	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика													ЗаО	216												ЗаО	216										6 4																													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																																																
КАНИКУЛЫ														4/6										8										8 4/6																																		

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 9										з.е.	Неделя	Семестр А										з.е.	Неделя	Итого за курс										Каф.	Семестры								
				Академических часов												Академических часов												Академических часов																			
				Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА	СР	Конт роль			Всего	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)				936											26	18 2/6											936											26	18 2/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				936											26												936											26									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"				45.5																							22.8																				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											44																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				288	44	2	18	18	6	10	7.95	213.25	12.8	8	ТО: 5 Э: 1 1/3											ТО: Э:	288	44	2	18	18	6	10	7.95	213.25	12.8	8	ТО: 5 Э: 1 1/3									
1	Б1.В.ДВ.04.01	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий	Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4			6789
2	Б1.В.ДВ.04.01.04	Производство мучных и кондитерских изделий	Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4		31	9
3	Б1.В.ДВ.04.02	Модуль по выбору 2. Организация общественного питания	Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4			6789
4	Б1.В.ДВ.04.02.04	Национальные кухни	Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4																			Эк К	144	22		8	8	6	4	3.35	108.25	6.4	4		31	9
5	Б1.В.07	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	Эк КР	144	22	2	10	10		6	4.6	105	6.4	4																			Эк КР	144	22	2	10	10		6	4.6	105	6.4	4			89
6	Б1.В.07.01	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Эк КР	144	22	2	10	10		6	4.6	105	6.4	4																			Эк КР	144	22	2	10	10		6	4.6	105	6.4	4		31	9
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) КР К										Эк(2) КР К										Эк(2) КР К																							
ПРАКТИКИ				(План)	324											324	9	6											324											324	9	6					
	Б2.О.02.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ЗаО	324											324	9	6											324											324	9	6						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)	324											324	9	6											324											324	9	6					
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324											324	9	6											324											324	9	6						
КАНИКУЛЫ														6																					6												